



LÖWEN

TUGGEN

ES WIRD WILD

Wachtel

mit Entenleber (FR), Apfel und Pastinake

21.00

Laugenknödel-Carpaccio

mit Preiselbeeren, Preiselbeerglace und Eierschwämmli

16.00

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen

12.00

Entrecôte vom Hirschkalb (CH/AT)

mit Sellerie, lauwarmer Rotkohlsalat, Quarkknödel und Portwein-Preiselbeerjus

48.00

Rehschnitzel (CH/AT)

mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohlblätter, Spätzli und Apfel mit Preiselbeeren

45.00

Rehpfeffer (CH/AT)

mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohlblätter, Spätzli und Apfel mit Preiselbeeren

42.00

Hubertus-Teller

mit Rotkraut, Wirsing, glasierten Marroni, Rosenkohlblätter, Spätzli und Apfel mit Preiselbeeren

32.00

Joghurt-Mousse

mit Maracuja-Salsa, Zwetschge und Radicchio

16.00

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.